

COLDS

Kylmät

BURRATA & GRILLED GRAPES

Burrata-juustoa, grillattuja viinirypäleitä,
kurpitsakreemiä, rapeaa lehtikaalia ja
Kalamata-oliiviöljyä

MUSHROOM FATAYAR & LABNEH

Libanonilaisia sieni-pinaattipiiraita,
korianteri- sweet-chilikastiketta ja
Labneh-juustoa

SHRIMP CEVICHE & DUKKAH BREAD

Sitruunalla ja chilillä maustettuja
katkarapuja, avokadoa, tuoretta leipää ja
Dukkah-mausteseosta

MACKEREL "GREMOLATA" & ZUCCHINI

Makrillia, gremolataa,
kesäkurpitsasalaattia, fetajuustokreemiä
ja kuivattua oliivia

BEEF TARTAR "HARISSA"

Harissa-maustettu härkätartar,
pikkelöityä punasipulia, kaprista ja
rakuunajogurtia

LAMB CARPACCIO "RAS EL HANOUT"

Ras el Hanout-maustettu
lammascarpaccio, aiolia, etikkakurkkua ja
Parmesan-juustoa

à 10 €

WARMS

Lämpimät

GOAT CHEESE & BABA GANOUSH

Friteerattua vuohenjuustoa, Baba
Ganoush-munakoisotahnaa, kuivattua
oliivia ja rosmariinihunajaa

ROASTED CAULIFLOWER & BEETROOT HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia,
punajuurihummusta, rapeaa kvinoaa ja
ruskeaa sitruunavoita

PIKE PERCH "BAHARAT" & DATES

Baharat-voissa paistettua kuhaa,
taatelipyreetä, paahdettua porkkanaa ja
rakuunakastiketta

GNOCCHI "NERO" & OCTOPUS

Persilja-valkosipuli-chilivoissa paistettuja
mustia gnoccheja, mehustettua fenkolia
ja mustekalaa

LAMB KOFTA & MUHAMMARA

Lammaskebakko, mausteista
Muhammara-kastiketta ja sumakilla
maustettua sipulia

PORK SHANK & CHESTNUT & GARLIC

Valkosipulilla glaseerattua ylikypsää
porsaanpotkaa, kastanjahummusta,
siitakesientä ja tummaa
valkosipulikastiketta

à 10 €

SPECIALS & STEAKS

TAGINE

Marokkolaisittain valmistettua kukkopataa, luumua, taatelia ja korianteria
(Suosittelemme lisukkeeksi Tabbouleh-salaattia)

18 €

MIXED GRILL "RAS EL HANOUT" & ROASTED SPROUTS & YOGHURT

Ras el Hanout-maustettu grillattu lihavarras,
paahdettua ruusukaalia ja jogurttia

20 €

GRILLED TENDERLOIN & GREMOLATA

Grillattua naudan sisäfileetä 200 g, gremolataa, Välimeren papuja,
vihreää paprikaa ja grillattua sitruunaa

28 €

GRILLED TENDERLOIN & HARISSA

Grillattua naudan sisäfileetä 200g , tulista Harissa-maustevoita, Välimeren papuja,
tomaattia ja grillattua sitruunaa

28 €

(Suosittelemme pihvien lisukkeeksi Patatas bravasia)

SIDES

HARICOT VERTS À LA MAISON 5 €

Valkosipulilla ja yrteillä hunnutettuja vihreitä papuja

TABBOULEH 5 €

Perinteinen Tabbouleh-salaatti

PATATAS BRAVAS & AIOLI 5 €

Legendaarisia espanjalaisia perunoita ja savupaprika-aiolia

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI 4 €

Kivellä paistettua Parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

SWEETS
Makeat

LEMON CURD & MASCARPONE & LIMONCELLO SORBET
Sitruunakreemiä, mascarponea, Limoncello-sorbettia ja ruusumarengia

LOUKOUMADES & VANILLA YOGHURT
Kreikkalaisia hunajamunkkeja, vaniljajogurttia, pähkinää sekä kanelihunajaa

SALT CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM
Suolakaramellipiirasta, praliinjäätelöä ja appelsiini-karamellikastiketta

CHOCOLATE FONDANT & CHERRIES
Täyteläinen suklaafondant, kirsikka-tähtianis hilloketta ja minttujäätelöä
(Suklaafondantin valmistusaika n. 15 min)

à 10 €

Lisätietoa annosten sisällöstä, sekä niiden mahdollisesti sisältämistä allergeeneista saatte henkilökunnaltamme.

The items on the menu contain allergens. Please ask for more information from the staff.

DINING Menu

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI

Kivellä paistettua
Parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

BURRATA & GRILLED GRAPES

Burrata-juustoa, grillattua viinirypälettä,
kurpitsakreemiä, rapeaa lehtikaalia ja
Kalamata-oliiviöljyä

MACKEREL "GREMOLATA" & ZUCCHINI

Makrillia, gremolataa, kesäkurpitsasalaattia,
fetajuustokreemiä ja kuivattua oliivia

ROASTED CAULIFLOWER & BEETROOT HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia,
punajuurihummusta, rapeaa kvinoaa ja
ruskeaa sitruunavoita

PORK SHANK & CHESTNUT & GARLIC

Valkosipulilla glaseerattua ylikypsää
porsaanpotkaa, kastanjahummusta,
siitakesientä ja tummaa valkosipulikastiketta

TABBOULEH

SALT CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM

Suolakaramellipiirasta, praliinijäätelöä ja
appelsiini-karamellikastiketta

54 €

MATCHING WINES

Viinit menulle

32 €

Menut tarjoillaan ainoastaan koko
pöytäseurueelle.

TASTING Menu

PARMESAN ROSEMARY BREAD & TZATZIKI

Kivellä paistettua
Parmesan-rosmariinileipää ja tsatsikia

BURRATA & GRILLED GRAPES

Burrata-juustoa, grillattua viinirypälettä,
kurpitsakreemiä, rapeaa lehtikaalia ja
Kalamata-oliiviöljyä

MACKEREL "GREMOLATA" & ZUCCHINI

Makrillia, gremolataa, kesäkurpitsasalaattia,
fetajuustokreemiä ja kuivattua oliivia

LAMB CARPACCIO "RAS EL HANOUT"

Ras El Hanout-maustettu lammascarpaccio,
aiolia, etikkakurkkua ja Parmesan-juustoa

ROASTED CAULIFLOWER & BEETROOT HUMMUS

Paahdettua kukkakaalia,
punajuurihummusta, rapeaa kvinoaa ja
ruskeaa sitruunavoita

PIKE PERCH "BAHARAT" & DATES

Baharat-voissa paistettua kuhaa,
taatelipyreetä, paahdettua porkkanaa ja
rakuunakastiketta

PORK SHANK & CHESTNUT & GARLIC

Valkosipulilla glaseerattua ylikypsää
porsaanpotkaa, kastanjahummusta,
siitakesientä ja tummaa valkosipulikastiketta

TABBOULEH

SALT CARAMEL PIE & PRALINE ICE CREAM

Suolakaramellipiirasta, praliinijäätelöä ja
appelsiini-karamellikastiketta

70€

MATCHING WINES

Viinit menulle

38 €